

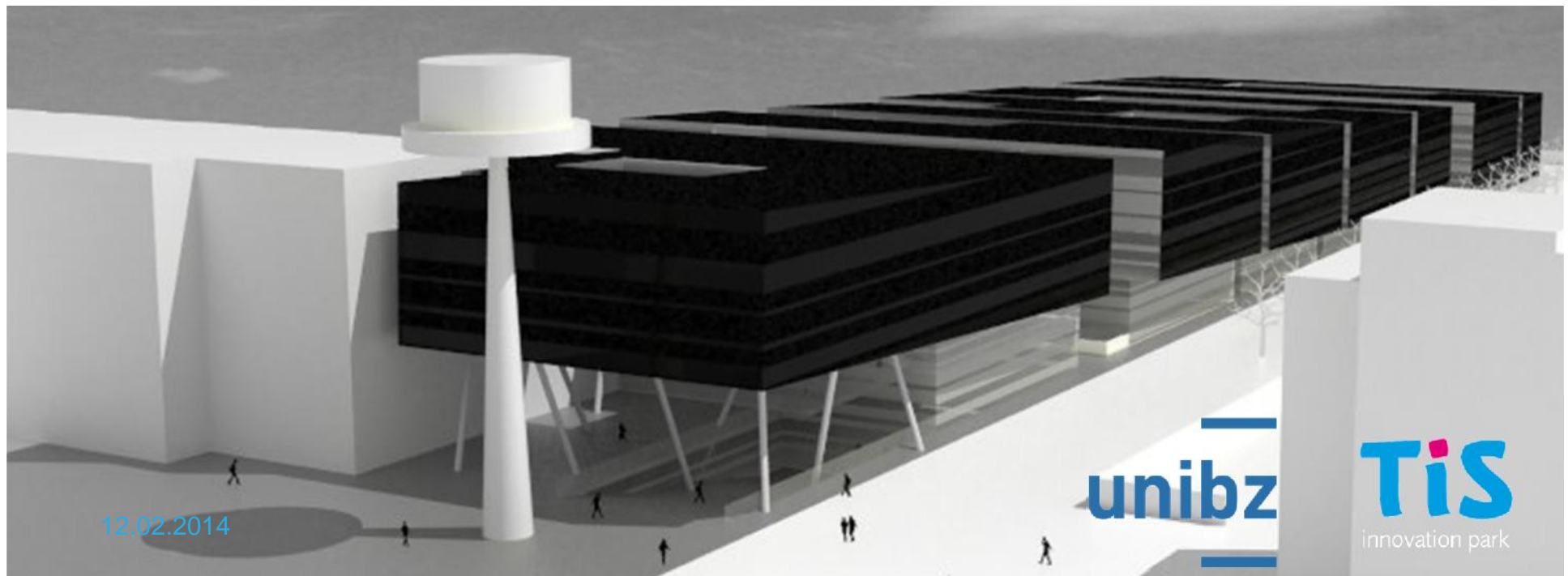
Workshop sul parco tecnologico

Ricerca & innovazione a servizio delle imprese

Ambito: *Tecnologie alimentari*

Relatori: Prof. *Matteo Scampicchio*

TIS innovation park
Bolzano, 11. febbraio 2014

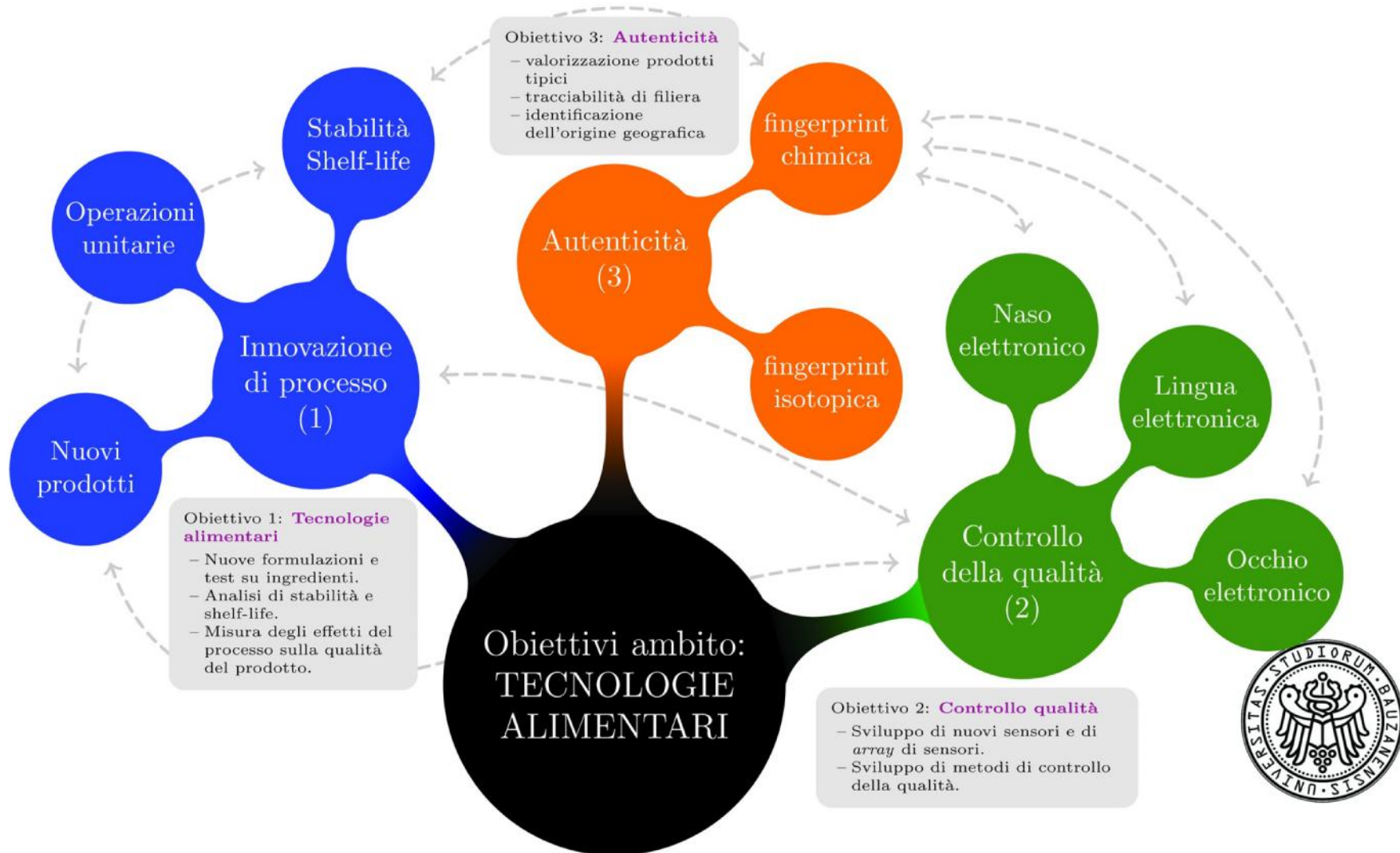


- Presentazione ambiti e attività di ricerca
- Partnership e servizi di R&S per le imprese
- Progetti di riferimento
- Il futuro parco tecnologico

PARCO TECNOLOGICO - TECNOLOGIE ALIMENTARI

LIBERA UNIVERSITÀ DI BOLZANO

PROF. MATTEO SCAMPICCHIO



Food Tech PARK



OUR MISSION

Our group is part of the Faculty in Science and Technology (FaST) which was founded by the Free University of Bolzano-Bozen in 2007. The group was established in 2010 as a response to the increasing demand for scientific support and educational programs from the local food industries.

Our mission is to implement high level education programs and advanced research activities that can exploit new opportunities for the local food and agricultural industries. The main goal is to provide theoretical and practical support to food industry in the topic of quality control, authenticity and innovative processing.

unibz

unibz
Piazza Università, 1
Bolzano, 39100
04710 17210
matteo.scampicchio@unibz.it

unibz

TOPICS:

- Food Technology
- Quality Control
- Authenticity

ANALYSIS:

- eNose / eTongue
- Thermal analysis and calorimetry
- Isotope analysis
- Chemometric
- Spettroscopy (UV, MIR, NIR, MS)
- Antioxidants and bioactive extraction and characterization

PILOTS:

- Reattori chimici
- Essiccazione
- Trattamenti termici
- Trattamenti enzimatici
- Fermentazioni



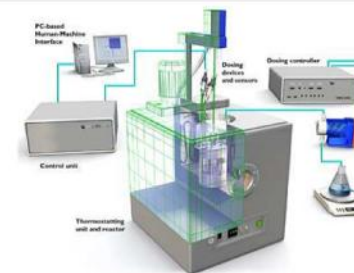
Servizi R&S per le imprese

- 1. Controllo qualità:** messa a punto di metodi per il controllo di processo o di accettazione dei prodotti alimentari (sensori di processo in-line, on-line, at-line, off-line)
- 2. Autenticazione:** sviluppo di metodi innovativi per rilevare frodi e per identificare l'origine geografica dei prodotti alimentari (massa isotopica, NIR, MIR, analisi termica, ecc.)
- 3. Tecnologie alimentari:** sviluppo e ottimizzazione di linee di processo mediante impianti pilota (nanotecnologia, trattamenti termici, spray-drying, ultrafiltrazione, alte pressioni, ecc.)

Capacità R&S per le imprese

n.1 "eSense" Lab per:

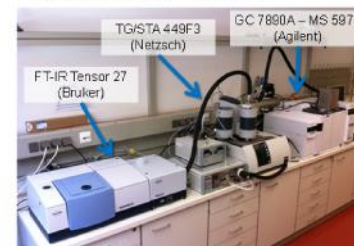
- Naso elettronico
- Lingua elettronica
- Occhio elettronico
- Tatto elettronico



The CP4302 Reaction Calorimeter System. Each ChemSense system is composed after the same principle

n.1 "Pilot" Lab per:

- Processi HTST/UHT
- Ultrafiltrazione
- Spray drying
- Estrazione supercritica
- Nanomateriali
- ecc.



Il futuro parco tecnologico

Laboratori Parco Tecnologico - Secondo piano centrale BZ2

